

Filet nila (*Tilapia sp*) beku— Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Teknik penanganan dan pengolahan	2
7 Pengemasan.....	4
8 Syarat penandaan	5
9 Penyimpanan.....	5
Bibliografi	7



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas filet nila (*Tilapia sp*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-4203.2-1996 yang disusun oleh Panitia Teknis Perikanan dalam rangka perbaikan setelah lima tahun dan mengikuti perkembangan teknologi pengolahan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsesus pada tanggal 25 Nopember 2005 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-undang No 7 tahun 1996, tentang Pangan
- 2 Undang-undang perikanan No 31/2004, tentang Perikanan
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 6 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Filet nila beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan bahan, peralatan, teknik penanganan dan pengolahan, pengemasan, syarat penandaan dan penyimpanan untuk filet nila beku.

Standar ini berlaku untuk filet nila beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-0220-1987, *Air minum*.

SNI 01-4103.2-2006, *Filet nila beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan–Bagian 1: Spesifikasi*.

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2

pengolahan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa filet nila beku

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan kerugian ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku filet nila beku sesuai SNI 01-4103.2-2006, *Filet nila beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai SNI 01-0220-1987, *Air minum*.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan- Bagian 1: Spesifikasi*. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) timbangan;
- b) pisau;
- c) keranjang plastik;
- d) meja proses;
- e) alat pembeku;
- f) pan pembekuan;
- g) alat lainnya;
- h) talenan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan filet nila beku mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, mutu bahan baku kurang baik/segar, ukuran, jenis dan suhu tidak sesuai.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bebas bakteri patogen, memenuhi persyaratan mutu, ukuran dan jenis.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutu, ukuran dan jenis, kemudian ditimbang untuk mengetahui berat totalnya. Penanganan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu pusat produk antara 0°C- 5°C.

6.2 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: Kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen
- b) Tujuan: Mendapatkan ikan yang bersih dari isi perut, sisik dan kepala

- c) Petunjuk: ikan disiangi dengan cara membuang isi perut, sisik dan kepala. Penyiangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu pusat produk antara 0°C- 5°C.

6.3 Pencucian 1

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dari kotoran serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan air bersih, dingin dan mengalir. Pencucian dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu pusat produk antara 0°C - 5°C.

6.4 Pemfiletan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen, bentuk filet yang tidak sesuai
- b) Tujuan: mendapatkan filet ikan yang sesuai dengan bentuk yang diperlukan serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan difilet secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu pusat produk antara 0°C – 5°C.

6.5 Pengulitan dan Perapihan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, bentuk filet yang tidak rapi serta terdapatnya kulit
- b) Tujuan: mendapatkan filet ikan yang rapi dan bebas dari kulit serta bakteri patogen.
- c) Petunjuk: daging perut dan kulit dibuang hingga bersih. Pengulitan dan perapihan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu pusat produk antara 0°C – 5°C.

6.6 Pencucian 2

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen
- b) Tujuan: mendapatkan filet ikan yang bersih serta bebas dari bakteri patogen
- c) Petunjuk: filet ikan dicuci dengan air yang bersih, dingin dan mengalir. Pencucian dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter, dengan tetap menjaga suhu pusat produk antara 0°C- 5°C.

6.7 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan ukuran tidak sesuai.
- b) Tujuan: mendapatkan filet ikan dengan ukuran yang sesuai dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: filet ikan dipisahkan berdasarkan ukuran. Sortasi dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu pusat produk antara 0°C – 5°C.

6.8 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan berat tidak sesuai.

- b) Tujuan: mendapatkan berat filet ikan yang sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan
- c) Petunjuk: filet ikan ditimbang satu persatu untuk mengetahui beratnya dengan menggunakan timbangan yang telah dikalibrasi. Penimbangan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu pusat produk antara 0°C – 5°C.

6.9 Penyusunan dalam pan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen, susunan yang tidak rapi
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk filet ikan yang rapi.
- c) Petunjuk: filet ikan dibungkus plastik satu persatu atau disusun pada pan yang bagian bawah dan atas dilapisi plastik. Proses penyusunan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu pusat produk antara 0°C- 5°C.

6.10 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: kehilangan cairan (*driploss*) dan pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*).
- b) Tujuan: mendapatkan produk dengan suhu pusat maksimal -18°C secara cepat
- c) Petunjuk: filet ikan dibekukan dengan metoda pembekuan cepat, hingga suhu pusat ikan mencapai maksimal -18°C.

6.11 Penggelasan

- a) Potensi bahaya: lapisan es tidak merata.
- b) Tujuan: mendapatkan filet ikan dengan lapisan es bening secara merata agar tidak terjadi dehidrasi pada daging ikan saat penyimpanan.
- c) Petunjuk: filet ikan yang telah dibekukan kemudian disemprot dengan air dingin dengan suhu 1°C–2°C. Proses penggelasan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter.

6.12 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kerusakan fisik.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kontaminasi bakteri patogen dan kerusakan selama transportasi.
- c) Petunjuk: filet nila beku dibungkus plastik secara individual dan dimasukkan dalam master karton sesuai dengan label. Pengepakan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk filet nila beku bersih, tidak mencemari produk yang dikemas dan mampu melindungi produk dari kerusakan fisik, sesuai produk ikan beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

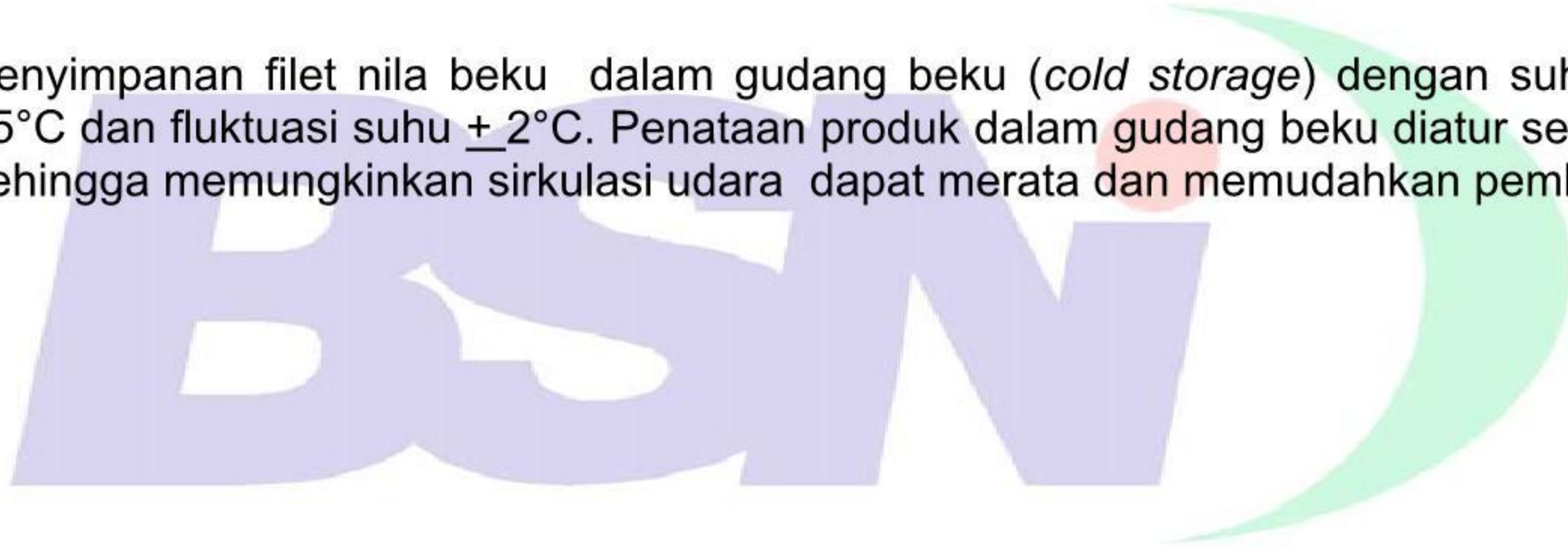
8 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk filet nila beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

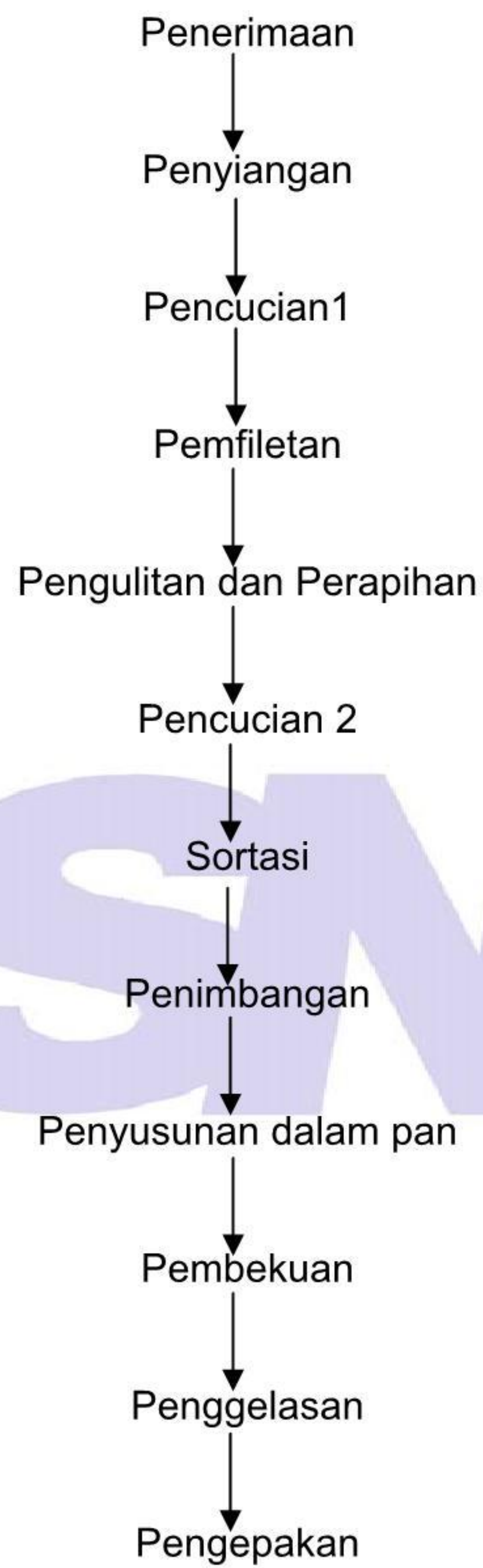
- a) Jenis dan ukuran produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- e) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

9 Penyimpanan

Penyimpanan filet nila beku dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimal - 25°C dan fluktuasi suhu $\pm 2^\circ\text{C}$. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.



**Lampiran A
(informatif)**



Bibliografi

Packaging of Flesh Foods, Part IIF : Packaging of Frozen and Restructured Meats dalam Robertson, G.L. 1993. *Food Packaging*. Marcel Dekker, Inc.













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id